

SANETT

GELATINA NEUTRA EN POLVO
PARA SEMIFRÍOS

3 DREIDOPPEL



SANETT

Gelatina bovina neutra en polvo para semifríos y para proceso en caliente, sustituto de las hojas de gelatina. Se puede usar como solución de reserva almacenándola en frío y calentándola cuando se vaya a usar. Ideal para combinar con nuestro surtido de PASTAS PARA PASTELERÍA de DREIDOPPEL.

La solución SANETT (2-1 agua - SANETT) se elabora en caliente, igual que las hojas de gelatina:

120 g solución = para 1 kg nata

120 g solución = 2 cucharadas SANETT

120 g solución = 40 g SANETT + 80 g agua

Sustitución de hojas de gelatina con SANETT:

120 g solución SANETT = 8 hojas gelatina oro (16 g)

1 g gelatina oro = 2 g SANETT = 6 g solución SANETT

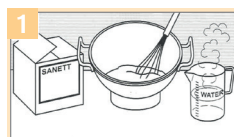
1 hoja gelatina oro de 2,5 g + 12 g agua (absorción de la hoja) = 14,5 g gelatina = 5 g SANETT

+ 10 g agua = 15 g solución SANETT

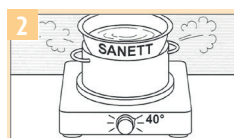
Ventajas de SANETT:

- con gelatina bovina
- sabor y color neutros
- baja dosificación y fácil almacenaje
- elaboración sencilla
- no necesita tiempo de pregelatinizado
- práctica presentación en caja con 2 bolsas de 2,5 kg
- sin gluten

¡Cuatro sencillos pasos para conseguir una inmensa variedad de aromas!



Mezclar 2 partes de agua caliente (80 °C) con 1 parte de SANETT.



Mantener la solución SANETT caliente (temperatura de trabajo aprox. 40 °C).



Mezclar la solución SANETT con las PASTAS de DREIDOPPEL y, a continuación, mezclar suavemente la nata semimontada azucarada.



Rellenar moldes individuales con la masa. Dejar enfriar 3 horas antes de servir.

